



TAPENADE, FRANTOIO DI SANT'AGATA (180 GR)



COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Produite à partir des précieuses olives Taggiasca, cette tapenade marie magistralement les olives aux anchois et aux câpres, créant ainsi une saveur étonnamment délicate.

PROVENANCE

PRODUIT ALIMENTAIRE

APPELLATION

EPICERIE

DOMAINE

FRANTOIO DI
SANT'AGATA

METS - VINS

PARFAIT SUR DU
PAIN GRILLÉ OU POUR
AJOUTER UNE TOUCHE
SOPHISTIQUEE AU
TARTARE DE BŒUF.



CŒNOLOGIE

Depuis 1827, la famille Mela de Sant'Agata d'Oneglia transforme les délicates olives Taggiasca, introduites en Ligurie par les moines bénédictins au XVIIe siècle, en huiles d'olive exceptionnelles et autres produits gastronomiques. Alliant une tradition séculaire à des techniques modernes, leurs créations capturent la véritable essence des saveurs ligures.



VITICULTURE

À base d'olives taggiasca dénoyautées 50 %, huile d'olive extra vierge 36 %, câpres 10 %, anchois 4 %.